

群	馬	の
ソ	コ	ヂ
カ	ラ	

010

赤城水産株式会社

通の味だった
ねぎとろを
家庭の味に



すし店の裏メニューを再現
ねぎとろ量産化のパイオニア

回転ずし店やスーパーなどで、当たり前のように目にする「ねぎとろ」だが、昔はすし店の「通」しか知らない裏メニューだった。初めて工業化したのが渋川市の赤城水産だ。

1983(昭和58)年に設立された同社は、主に伊香保温泉の旅館にお造り用のマグロなどを卸していた。当時は刺身用に切り取った柵の販売が中心で、残った部分はブツなどにしてスーパーに卸すしかなかった。もっとたくさん、よりおいしく食べてもらえないかと思いついたのが、すし屋でしか食べられないねぎとろだった。ねぎとろは脂がのってうまみが濃いのが、少量しか取れず手間がかかるので、一般には流通していなかったからだ。工場を持っていなかったため、手作業での開発が始まった。独特のとろとした食感を出すため植物性油脂を加えるなど研究を進め、本来のねぎとろに近い製品が出来上がったのが1987(昭和62)年のこと。早速市場に卸すと、瞬く間に売れた。すぐに生産が追いつかなくなり、1988(昭和63)年に第一、第二工場を続けて開設。当時は売り込む

必要がないくらい注文が殺到したとか。

しかし、徐々に競合他社が増え、差別化が必要に。そこで、頭や皮の部分などを圧搾して取り出したマグロ油を関連会社と開発し、植物油と切り替えることで、EPAやDHAなどの栄養素も増え、より本物の味に近づいた。現在の主力商品はのり巻き用のねぎとろスティック。棒状に形成して凍らせてあり、そのまま巻くだけで作れる。量や見た目も安定するため、スーパーやコンビニエンスストアとの取引も増えた。

限られた資源を
おいしく無駄なく

「日本人がマグロを食べられない日が来る」といわれるほど、水揚げ量は年々減少している。限られた資源を無駄なく利用するため、加熱調理商品の開発にも力を注ぐ。頭や尾の部分は、筋が多く刺身には不向きだが加熱すると軟らかくなる。「魚嫌いの子どもでも食べられるものなど、消費者のニーズに合わせて商品を開発し、健康面でも応援したい」と取締役製造管理本部長の太田昌宏さん。ねぎとろのパイオニアは次はどんな商品を世に送り出すのか。



上：加熱調理品も豊富にそろそろ。現在も新たな商品を開発中だとか
下：「工場は365日稼働で、いつでも注文に合わせて新鮮な商品をお届けします」と太田さん



赤城水産株式会社

0279-23-4100

渋川市半田3211

<http://www.akagi.co.jp>

